

Kreis Stormarn

Fachdienst Recht und Veterinärwesen

Mewesstr. 22-24, 23843 Bad Oldesloe

Tel.: 04531 / 160-1661 Fax: 04531 / 160-1342

E-Mail: veterinaerwesen@kreis-stormarn.de

Internet: www.kreis-stormarn.de

Merkblatt

Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten

Lebensmittel (Kaffee, Kuchen, Bratwurst, Pommes, Süßwaren, etc) dürfen aus **Verkaufsständen und in Gaststätten** nur abgegeben werden, wenn sie entsprechend der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung **gekennzeichnet und korrekt bezeichnet** sind.

Beispiele für korrekte Bezeichnungen:

- -saft (z.B. Orangensaft) immer 100 % Fruchtanteil
- -nektar (z.B. Kirschnektar) zwischen 25 – 50 % Fruchtanteil,
- -fruchtsaftgetränk (z.B. Bananenfruchtsaftgetränk) zwischen 6 – 30 % Fruchtanteil
- Salatmayonnaise mind. 50 % Fettgehalt
- Mayonnaise mind. 80 % Fettgehalt

Auf Speise- und Getränkearten, auf Angebots- und Preistafeln oder auf einem Schild neben der Ware erfährt der Verbraucher/der Kunde, **ob in Ihren Speisen oder Getränken Zusatzstoffe enthalten sind, die kenntlich zu machen sind.**

Sie können diese Angaben dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein entnehmen. **Überprüfen Sie grundsätzlich Ihre gesamte Produktpalette auf kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.**

Nachstehende Anforderungen gelten nicht für den Verkauf von Lebensmitteln in Fertigpackungen in Selbstbedienung.

Produktbeispiele für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

„mit Farbstoff“	Cola, Campari, Götterspeise, Fernet Menta
„mit Antioxidationsmittel“	Brühwurstsorten, Rohwürsten
„mit Geschmacksverstärker“	Verschiedene Wurstsorten, Würzmittel wie Fondor
„gewachst“	bei Zitrusfrüchten
„geschwärzt“	bei Oliven
„geschwefelt“	Aprikosen, Rosinen
„mit Phosphat“	Brühwurstsorten (Bratwurst)
„mit Süßungsmitteln“	brennwertverminderte Speisen
„enthält Phenylalaninquelle“	Cola-light
„chininhaltig“	Tonic Water, Bittergetränke
„koffeinhaltig“	nur für koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Cola)
„mit Konservierungsstoff“ bzw.	Krabben, gepökelte Fleischerzeugnisse (Krakauer,
„konserviert“	Kasseler, Kochschinken), Feinkostsalate, Würzmittel, Limonaden aus Premixanlagen

Sie können die o. a. Angaben durchnummerieren und als Fußnote neben dem entsprechenden Produkt am Ende einer Karte oder Tafel ausweisen.

Weitere Hinweise:

- zum Wein muss die jeweilige Qualitätsstufe angegeben werden
- Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein: Nektar darf z. B. nicht als Saft deklariert sein
- bei Getränken sind Mengenangaben erforderlich, sonst ist dem Gast kein Preisvergleich möglich

Beispiele für die Kennzeichnung von Getränke- und Speisekarten:

Bier (Angabe der Sorte)	0,2 l	€
Orangensaft	0,2 l	€
Kirschnektar	0,2 l	€
Bananenfruchtsaftgetränk	0,2 l	€
Cola ^{1,10}	0,2 l	€
Cola Light ^{1, 7, 8, 10, 11}			
Tonic ⁹	0,2 l	€
Mineralwasser (bzw. Tafelwasser)	0,2 l	€
Korn	2 cl	32 % vol.€
Jägermeister	2 cl	35 % vol.€
Weinbrand	2 cl	6 % vol.€
Bacardi-Cola: 0,1 l Cola ^{1,10} mit 2 cl Bacardi		37,5 % vol.€
Campari ¹	2 cl	... % vol.€
Perlendes Apfelgetränk	0,2 l Flasche	...% vol.€
Mischgetränk mit 20 % Obstweinanteil	0,2 l Flasche	1 % vol.€
Weißwein			
Französischer Tafelwein	0,2 l	€
Rotwein			
Deutscher Qualitätswein	0,2 l	€
Bratwurst ^{3, 6}		€
Hamburger ^{11, 7}		€
Hot Dog ^{2,3,6,7}		€
Pizza Hawaii (Käse, Tomaten, Formfleisch-Vorderschinken^{6, 11}, Ananas)		€

1 = mit Farbstoff

2 = mit Antioxidationsmittel

3 = mit Geschmacksverstärker

6 = mit Phosphat

7 = mit Süßungsmitteln

8 = enthält Phenylalaninquelle

9 = chininhaltig

10 = koffeinhaltig

11 = mit Konservierungsstoff

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV);

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV);

Leitsätze des deutschen Lebensmittelbuches;

Weinverordnung